

## 最大 300 種類の世界のチーズが大集合 “チーズフェスティバル” 開催 ～ナチュラルチーズのおいしさ & 選び味わう楽しさをこの機会に～

成城石井は、10月7日より“チーズフェスティバル”を開催いたします。成城石井ならではの調達力を駆使し、世界のおいしいチーズを最大 300 種類の品揃えで展開。期間中は、当社シェパリエが選んだおススメのナチュラルチーズ 5 選と、それらとのベストな組み合わせのワインを店頭でご案内。また、ナチュラルチーズ本来のおいしさと、種類ごとに異なる味わいを選ぶ楽しみが、この機会に気軽に体験いただけるよう、約 50 種類のチーズを円高還元で順次お求めやすい価格に。さらに、当社が運営するワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」では、10月10日よりチーズを使った秋の新作メニュー14品とおススメのワインが順次登場し、お客様を魅惑のチーズの世界へ誘います。成城石井のバイヤーが長年受け継ぎ培ってきた調達力と、独自の仕組みに裏打ちされた本物の味で、秋の食卓を華やかに彩ります。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、10月7日(金)より成城石井 143 店舗全店にて「チーズフェスティバル」を実施いたします。また、成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO(ルバーラヴァン サンカンドウ アザブトウキョウ)」の全 4 店舗では 10月10日(月)より期間限定で秋の新作メニュー14品が順次登場いたします。

※店舗により取扱商品が異なります。

### ■成城石井のチーズの歴史はワインとともに

1980年代に自社輸入を始めた成城石井のワイン。現地のワイナリーそのままの味をお客様の食卓までお届けするために、約30年前から独自の仕組みを構築し、お客様へ本物を味わう楽しさをご提案してきました。そのワインを楽しむために欠かせないアイテムがチーズ。特に乳の種類・環境・製法・発酵や熟成の状態など、様々な条件によってその味わいや風味が全く異なるナチュラルチーズとの相性は抜群。ワインの品揃えが豊富になるにつれ、自然と取り扱うチーズの種類も増えていきました。世界各国の生産現場まで訪れ、バイヤーが交渉を重ねて調達が実現したチーズや、その時にしか食べられない旬を楽しむチーズなど、長年バイヤーが受け継ぎ培ってきたチーズの調達力が、成城石井のチーズの品揃えの豊富さを可能にしています。



### ■チーズとワインが奏でるマリアージュをお気軽に“チーズフェスティバル”開催

成城石井のナチュラルチーズの売上は年々増加しており、前年比 107%。今までプロセスチーズ中心だった日本の食卓の中に、ナチュラルチーズが浸透しつつあることが分かります。成城石井では、魅惑のチーズとワインのマリアージュを、より多くのお客様にお気軽に楽しんでいただけるように、10月7日より“チーズフェスティバル”と題し、最大 300 種類のチーズを店頭で展開。期間中は、当社のシェパリエが選んだおススメのナチュラルチーズ 5 選と、それらとのベストな組み合わせのワインを店頭でご案内。昨今の円高基調を受け、一部約 50 種類のナチュラルチーズを円高還元により順次お求めやすい価格でご提供いたします。この機会に、まだ魅惑のナチュラルチーズの世界をお楽しみいただいたことのないお客様へ、成城石井が新しいチーズの楽しみ方をご提案いたします。



### ■成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」では、様々な種類のチーズを使った新作メニューを順次発売

10月10日(月)より、成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO(ルバーラヴァン サンカンドウ アザブトウキョウ)」では、チーズを使った新作メニュー14品が続々と登場します。それぞれの料理に合ったおススメのワインもご提案。チーズとワインのマリアージュを気軽にお楽しみいただけます。また、お気に入りのチーズとワインの組み合わせは、成城石井の店頭で購入できます。

### シュバリエ 5 選のチーズ

シュバリエ(ジュヴァリエ・デュ・タストフロマージュ)とは、フランスチーズ鑑評騎士のこと。フランス伝統チーズを愛する人の証であり称号。長年フランスチーズの普及啓蒙に貢献した人に与えられ、また称号を与えられた後も、フランスチーズの伝統とその素晴らしさを広く伝達する活動を行っています。そのシュバリエが自信を持っておすすめするナチュラルチーズです。

ジャンル	原産地	シュバリエ 5 選	特長
ハード	フランス北部 フランドル地方	ロスフェルド ミモレット 22ヶ月熟成	ミモレットは、断面が明るいオレンジ色をした丸いチーズです。濃厚な味わいで、硬くなるほどまみが凝縮するといわれ、熟成が進んだものは“からすみ”のようだと例えられます。シロンと呼ばれるダニの一種を付着させ熟成させます。
ハード	イタリア北部 レージョエミア郊外	フェラリーニ パルミジャーノ レジャーノ 24ヶ月熟成	フェラリーニ社のレジャーノは草作りから、生産まで一貫して行う生産社限定の希少なチーズ。ジャージー牛の乳を30%も使用した濃厚なミルクの甘味が特長。成分中に含まれる白くてシャリシャリした部分はアミノ酸の結晶です。
ウォッシュ	フランス コンテ地方	バドーズ モンドール AOP	生産時期が8月15日～3月15日という期間限定となっており、その時期しか味わうことができません。エビセアの樹皮(もみの一種)でチーズの周りを巻いて、熟成中に繰り返し塩水で表面を磨くことで、味に複雑な風味と深みをもたせます。濃厚なミルクの味にほのかな木の香りが入り混じった味わいです。
白カビ	フランス東部 ロレーヌ地方	熟成ブリー	クリーミーでクセがなく食べやすいチーズです。どなたでも抵抗なく召し上がっていただける人気の高いチーズです。熟成が進んだものは、切り口にツヤがあり豊かな風味が楽しめます。
青カビ	フランス ミディ・ピレネー地方 ロックフォール村	ロックフォール AOP	フランス西部の岩山にある小さな村・ロックフォール村が原産で、昔からこの村にある洞窟の中で熟成が行われており、今でもこの洞窟で熟成したものだけがロックフォールと名乗ることを許されています。世界三大ブルーチーズの中でも唯一羊乳を原料としており、独特のピリッとした刺激と、クリーミーな味わいのハーモニーが楽しめます。塩味が強く、非常に個性的な味わいです。

### エノログ 5 選のワイン

シュバリエ 5 選のチーズのために、当社のエノログ(ワイン醸造技術管理士)がセレクトしたおすすめのワインです。

#### ロスフェルド ミモレット 22ヶ月熟成 × シャンパーニュ ロゼ (ミシェルジャック)

星付きシェフ ミッシェル・ローラン氏がセクションした、成城石井限定輸入のロゼシャンパーニュです。赤い果実のニュアンスがミモレットの酸味・熟成したナッツの風味にマッチ。

#### フェラリーニ パルミジャーノ レジャーノ 24ヶ月熟成 × ランブルスコ ソルバーラ DOC (リギ)

繊細なパールを思わせる微発泡の赤ワイン。フルーティーなアロマとしっかりとした味わいで、パルミジャーノ レジャーノなど脂肪分の多いパルマ地方の料理に合わせるのが、伝統的に親しまれている地元パルマの組み合わせです。

#### バドーズ モンドール AOP × クイーン モン・ペラ ルージュ (シャトーモンペラ)

CHモン・ペラと成城石井の夢のコラボレーション！柔らかくふよかな口当たりの良い赤ワインです。柔らかくまろやかなメルローの風味がクリーミーでコクと個性のあるモンドールの味わいを包み、適度な酸味で後味をすっきり感じさせてくれる組み合わせ。

#### 熟成ブリー × ブルゴーニュ シャルドネ (クロワサンジャック)

シャルドネ種のいきいきとした果実の味わいが心地よい辛口白ワイン。すっきりとした飲み口で柑橘系の香りが爽やか。ミルクシーなブリーのまろやかな風味を、レモンを彷彿とさせる冴えた酸味のシャルドネが引き立てます。

#### ロックフォール AOP × アッサンブラージュ ドゥミセック

オリジナルのブレンドで好評のアッサンブラージュの甘口です。溢れる果実の旨味、甘味を伴うコクが口中に広がります。ブルーチーズの塩気とコクが、甘いフルーツたっぷりのジューシーなワインと相乗し、口の中で新たな味わいを作り出します。



Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO 代表的な新メニュー



フランス産ロックフォールと柿と燻製木の実のサラダ仕立て 680 円

青カビチーズであるロックフォールの塩味と旨味が、柿の甘味を引き立てる逸品。燻製ナッツの香ばしさと共に軽いサラダ仕立てにしています。



フランス産モンドールAOPのプレミアムチーズフォンデュ 3,980 円

スイスとフランスの国境にある、フランシュ=コンテ地方のジュラ山脈の麓で製造される伝統の山チーズ。  
温野菜をディップしながらお召し上がりください。



九州産黒毛和牛ランイチ肉とフランス産マンステールの  
‘フロマージュ・ド・ビフテック’ 2,280 円

黒毛和牛にマンステールを乗せて焼き上げれば、特有の香り、旨味がソースになります。黒毛和牛の旨味とチーズの乳脂肪の旨味がマッチします。



熟成チーズ 5 種類の盛り合わせ 1,080 円

イタリア産 24 ヶ月熟成ジャージー乳 30% 使用パルミジャーノ レジャーノ / フランス産熟成ブリーチーズ / フランス産 AOP ブルー・ド・オーヴェルニュ / ウォッシュタイプ のチーズ 5 種類のチーズ盛り合わせです。



イタリア産 24 ヶ月熟成パルミジャーノ レジャーノと  
イタリア産ポルチーニのリゾット 1,380 円

イタリア産 24 ヶ月熟成パルミジャーノ レジャーノとイタリア産ポルチーニのリゾットです。ジャージー牛のミルクを 30% も使用したパルミジャーノ レジャーノを使用。ポルチーニ茸の香り豊かな風味をまとった、秋らしいリゾットです。

■世界から最大 300 種類のチーズを調達、約 50 種類もの SKU で円高還元を即時反映できる背景にある成城石井の仕組みとは

今回の「チーズフェスティバル」が実現したのは、当社に商社機能や製造機能の仕組みがあるからこそ。成城石井は「お客様においしくて良いものをお求めやすい価格でお届けしたい」という想いのもと、日々さまざまな努力・工夫を重ねています。その中でも、成城石井ならではの特長といえるのが、食材の輸入から製造、販売に至るまで一貫したプロセスを最大限に活用した商品展開。商社を介さず直接取引することで、中間マージンをカットしコストを極力下げ、「いいものをお求めやすく」お客様にお届けしています。自社で輸入するからこそ、昨今の円高に対してもタイムリーなアクションが可能となります。

※価格は全て税抜きです。